



MAISON
PAUL MANEVEY

Maison PAUL MANEVEY Pinot Noir *Vauluisant*



Classification :
VDF

Cépage :
Pinot noir

Millésime :
2023

Teneur en Alcool :
12,5 % VOL

Vignoble : Conduite raisonnée dans l'observation des cycles naturels de la vigne et du développement de la biodiversité. Les parcelles sont sur des sols argilo-calcaires.

Vinification : Les raisins sont égrappés dès leur arrivée à la cave. La fermentation a lieu dans des unités en inox à température contrôlée. La macération sous marc dure deux à quatre semaines, afin de travailler le gras, l'onctuosité et le fond des tanins. Le choix des levures et l'adaptation de l'itinéraire de vinification sont conçus en fonction des caractéristiques du millésime, afin d'assurer toute la noblesse au vin.

Dégustation :

Robe : une belle couleur rouge cerise

Arômes : de jolies notes de fruits rouges, framboise, fraise.

Structure : la bouche est fraîche et légère.

Accords mets et vins : Ce pinot noir fruité et croquant, avec ses notes de fruits rouges frais typiques de ce cépage, accompagnera parfaitement les traditionnels Bœuf Bourguignon & Œufs en Meurette, ainsi que les fromages à pâte molle.